Molotes de Papa

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Agua Caliente: c/n
Cilantro: c/n
Ajo: 1 Diente
Masa De Maíz: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla: 1/4 Unidad
Chiles guajillos: 2 Unidades
Tomate: 1 Unidad
Lechuga: 1/2 Unidad
Orégano: c/n

Decoración

Crema de leche: 1/2 Taza
Queso Fresco: 100 grs
Salsa picante: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir los chiles con una tijera, quitarles el rabo, las semillas y las venas
- Colocar en una olla honda y agregar agua suficiente para cubrir los chiles
- *Hervir* durante 5 minutos, apagar el fuego y dejar reposar 5 minutos más.
- Escurrir los chiles y colocar en el vaso de la licuadora junto con el diente de *ajo* pelado, *orégano*, *cebolla*, *cilantro* y *jitomate*
- Licuar hasta que esté bien molido.
- Sofreír la salsa en un sartén hondo con un poco de aceite de oliva
- *Sazonar* con sal y dejar *hervir* durante cinco minutos sin dejar de mover.
- Poner a cocer las papas peladas y cortadas en cuartos en agua hirviendo hasta que estén suaves
- Dejar enfriar y escurrir
- Machacar las papas y agregar salsa, mezclar bien.
- Tomar porciones de masa de maíz y darle forma de rombo
- Aplastar con la prensa para tortillas dejando la masa un poco gruesa
- Rellenar con **papa** y cerrar.
- Cocer los molotes a fuego medio.

- Abrir del centro con un cuchillo
- Rellenar con *lechuga* picada, *crema*, queso fresco y salsa roja picante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/molotes-de-papa